



## Alban Roblin



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2013  
**Catégorie:** 1  
**Couleur:** Blanc  
**Appellation:** Sancerre  
**Cépage(s):** Sauvignon blanc  
**Région:** Val de Loire  
**Pays:** France  
**Prix:**

### L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Belle robe d'un vert pâle. Joli nez chair d'agrume et de zeste de pamplemousse, de citron de Menton mûr et d'un rien de fruit de la passion. La bouche est nette. La chair est tranchante, ciselée. Elle a un côté salin, un léger gras et une jolie trame vineuse. Finale précise avec une jolie rétro-olfaction sur la bergamote. Bravo ! Servir vers 11°C sur des fruits de mer, apéritifs, Chavignol et ses Crottins.*

#### ACCORDS METS

Huîtres  
Crottin de Chavignol  
Filets de poissons en papillottes

#### LIEUX DE VENTE

Earl Alban Roblin  
LA RABOTINE ROUTE DE MAIMBRAY  
18300 SURY-EN-VAUX  
Tel : 0033248793115  
<http://www.alban-roblin-sancerre.fr>